





© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori cumi-cumi kering.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori cumi-cumi kering.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi-cumi kering yang akan dipasarkan didalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2719-1992, *Standar cumi-cumi kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 3 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Cumi-cumi (*Loligo spp.*) kering - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi cumi-cumi kering dengan dan atau tanpa penggaraman yang dikeringkan. Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332-1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.7:2011, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia-Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia-Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Cara uji kimia-Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2719.2:2011, *Cumi-cumi (Loligo spp.) kering – Bagian 3: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2719.3:2011, *Cumi-cumi (Loligo spp.) kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

cumi-cumi kering

cumi-cumi segar dengan dan atau tanpa penggaraman yang dikeringkan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

- 4.1** Bahan baku cumi-cumi kering memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai SNI 2719.2:2011.
- 4.2** Bahan penolong yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas cumi-cumi kering.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan cumi-cumi kering sesuai SNI 2719.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

- 6.1** Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran cumi-cumi kering dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.
- 6.2** Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan cumi-cumi kering sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	koloni/g	Maksimal 1×10^5
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3
- <i>Salmonella</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^3$
- Kapang	koloni	0
c Kimia		
- Air	%	Maksimal 20
- Garam	%	Maksimal 15
- Abu total	%	17
- Abu tak larut dalam asam	%	0,3
- Merkuri (Hg)*	mg/kg	Maksimal 0,5
- Kadmium (Cd)*	mg/kg	Maksimal 0,1
- Timbal (Pb)*	mg/kg	Maksimal 0,3
CATATAN * Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011, Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332-1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.
- Kapang sesuai SNI 2332.7:2011.

9.3 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar garam sesuai SNI 2359.
- Kadar abu dan abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.
- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2719.3:2010.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk cumi-cumi kering yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori cumi-cumi kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori cumi-cumi kering

Nama panelis :..... Tanggal :.....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berikan tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, warna <i>pink</i> kecoklatan cerah, bersih.	9					
• Utuh, warna coklat kekuningan kurang cerah, bersih.	7					
• kurang utuh, warna coklat kusam, kurang bersih.	5					
• kurang utuh, warna coklat kotor, kurang bersih.	3					
• tidak utuh, warna coklat kehitaman, kotor.	1					
2 Bau						
• Harum spesifik cumi kering	9					
• Agak harum spesifik cumi kering	7					
• Mulai tercium bau apek	5					
• Apek, sedikit tengik	3					
• Busuk dan tengik	1					
3 Rasa*						
• Enak, gurih	9					
• Enak agak gurih	7					
• Kurang enak, kurang gurih	5					
• Tidak enak, agak pahit	3					
• Tidak enak, pahit	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, kering, sangat liat	9					
• Padat, kompak, kering, liat	7					
• Kurang padat, agak kompak, kurang kering, alot	5					
• Kurang padat, kurang kompak, agak basa, agak rapuh	3					
• Kurang padat, kurang kompak, kurang kering, rapuh	1					
CATATAN * dalam keadaan sesudah dimasak						

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id